

TR93BL

Kuzine ebatı	90x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	2
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
İkinci fırın tipi	Termo-havalandırmalı
Ana fırın temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709182458
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	B



Estetik



Tasarım	Victoria	Kontrol düğmeleri	Smeg Victoria
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	Kumandaların rengi	Paslanmaz çelik
Estetik	Victoria	Kumanda sayısı	10
Logo	assembled 50's	Serigraphy colour	Silver
Renk	Siyah	Ekran	elektronik 5 tuş
Logo position	Upstand+ Command panel	Kapı	Çerçeve ile
Son işlemler	Parlak	Cam tipi	Siyah
Yükseltici ayak	Evet	Kulp	Smeg Victoria
Ocak rengi	Siyah emaye	Kulp Rengi	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Tava desteği tipi	Dökme Demir	Kaide	Antrasit
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri		

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 5
Geleneksel pişirme fonksiyonları



Statik



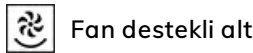
Fan destekli



Dairesel

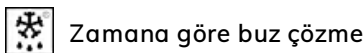


Eco



Fan destekli alt

Diğer fonksiyonlar



Zamana göre buz çözme

Temizleme fonksiyonları

 Buhar temizliği

Yardımcı Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonları boşluk 2 1
Geleneksel piştirme fonksiyonları, boşluk 2

 Dairesel

Üçüncü Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Üçüncü fırın fonksiyon sayısı 1
Fırın lambası



Tam ızgara



Ocak teknik özellikleri

UR

Toplam piştirme alanı sayısı 6

Sol ön - Gaz - 2UR (dual) - 4.20 kW

Arka sol - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW

Ön orta - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW

Arka orta - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW

Ön sağ - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW

Arka sağ - Gaz - Hızlı - 2.90 kW

Gaz brülörleri tipi Standart

Gaz emniyet valfleri Evet

Otomatik elektronik ateşleme Evet

Brülör kapakları Mat siyah emaye

Ana Fırın Teknik Özellikleri



Işık sayısı 1
Fan sayısı 1
Boşluğun net hacmi 61 l
Brüt hacim, 1. boşluk 70 l
Boşluk malzemesi Ever Clean emaye
Raf sayısı 4
Raf tipi Metal raflar
Işık tipi Halojen
Işık gücü 40 W
Piştirme süresi ayarı Başlat ve Durdur
Kapı açma Yandan açılma

Kapı camlarının toplam sayısı 3
Isı yansıtıcı kapı camları sayısı 1
Güvenlik Termostatı Evet
Soğutma sistemi Teğetsel
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD) 316x460x412 mm
Sıcaklık kontrolü Elektro-mekanik
Alt ısıtma elemanı gücü 1200 W
Üst ısıtma elemanı - Güç 1000 W

Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet

Izgara elemanı	1700 W
Büyük ızgara - Güç	2700 W
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W
Izgara tipi	Elektrik
Devrilebilir ızgara	Evet

Ana Fırın Seçenekleri

Timer	Evet
Pişirme sonu sesli alarmı	Evet

Minimum Sıcaklık	50 °C
Maksimum sıcaklık	260 °C

İkinci Fırın Teknik Özellikleri



İkinci boşluğun net hacmi	62 l
Brüt hacim, 2. boşluk	69 l
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye
Raf sayısı	9
Raf tipi	Metal raflar
Işık sayısı	1
Işık tipi	Halojen
Işık gücü	40 W
Kapı açma	Yandan açılma
Çıkarılabilir kapı	Evet

Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Toplam kapı camı sayısı	2
Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı	1
Güvenlik Termostatı	Evet
Soğutma sistemi	Teğetsel
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	605x275x370 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Circular heating element - Power	2500 W

Yardımcı Fırın Seçenekler

Minimum Sıcaklık	50 °C
------------------	-------

Maksimum sıcaklık	245 °C
-------------------	--------

Üçüncü Fırın Teknik Özellikleri



Net hacim, 3. boşluk	36 l
Brüt hacim, 3. boşluk	41 l
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye
Raf sayısı	2
Raf tipi	Metal raflar
Işık sayısı	1
Işık tipi	Halojen
Işık gücü	40 W
Kapı açma	Aşağı kanat
Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet

Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Toplam kapı camı sayısı	3
Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı	1
Güvenlik Termostatı	Evet
Soğutma sistemi	Teğetsel
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	169x440x443 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Büyük ızgara - Güç	2700 W
Izgara tipi	Elektrik
Devrilebilir ızgara	Evet

Üçüncü Fırın Seçenekleri

Minimum Sıcaklık	50 °C	Maksimum sıcaklık	260 °C
------------------	-------	-------------------	--------

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



Döküm Wok desteği	1	40 mm derinliğinde tepsi	1
Döküm moka standı	1	Izgara teli	1
Arka ve yan durdurmalı raf	2	Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir	1

İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar



Arka stop'lu fırın ızgarası	3	Tabak rafı/ısıtıcı	1
-----------------------------	---	--------------------	---

Üçüncü Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

Arka ve yan durdurmalı raf	1	40 mm derinliğinde tepsi	1
----------------------------	---	--------------------------	---

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	8300 W	Elektrik kablosu tipi	Üniversal
Akım	36 A	Frekans	50/60 Hz
Voltaj	220-240 V	Terminal bloğu	5 poles
Voltaj 2 (V)	380-415 V	Fiş	Hayır



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



GTP

** Kısmi çıkarılabilir teleskopik kılavuzlar (1 seviye) ** Çekme çıkarma: 300 mm
Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



KIT1TR9N

TR9 Victoria kuzinelere uygun 90x75 cm arka panel, siyah



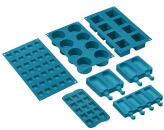
PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



SMOLD

Dondurma, şekerleme, pralin, buz küpleri veya yiyecekleri porsiyonlamak için 7 silikon kalıp seti. -60 ° C ile 230 ° C arasında kullanılabilir



AIRFRY2

Air fryer tepsi. Fırında geleneksel kızartma yapmak için idealdir, ancak daha az kalori ve daha az yağ ile. Patates kızartması, kızarmış sebze ve balık gibi yemekleri hızlı ve basit bir şekilde pişirmenizi sağlayarak mükemmel kızarma ve gevreklik sağlar.



BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



GTT

** Tamamen çıkarılabilir teleskopik raylar (1 seviye) ** Çıkarma: 433 mm
Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



KITH93

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR93 kuzinelere uygun



SFLK1

Çocuk kilidi



































STONE

Dikdörtgen ateşe dayanıklı taş, tipik bir odun fırını ile aynı sonuçlara sahip pizza pişirmek için idealdir. Ayrıca ekmek, pide ve kek, turta veya bisküvi gibi diğer tarifleri pişirmek için de kullanılabilir. Ebatlar: G42 x Y1,8 x D37,5 cm.



Symbols glossary

	A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı		B: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye ölçülen ürün enerji sınıfı.
	Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.		Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum
	Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.		Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
	Çift camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.		Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.
	Emaye iç kısım: Tüm Smeg fırınlarının emaye iç kısmı, yapışan pişirme yağı miktarını azaltarak iç kısmın temiz kalmasına yardımcı olan özel bir antiasit astara sahiptir.		Circogas: Gazlı fırınlarda fan, ısıyı fırın boşluğu boyunca hızlı ve eşit bir şekilde dağıtır ve aynı anda birkaç farklı yemek pişirirken aroma aktarımını önler. Elektrikli fırınlarda bu kombinasyon, yüzeyde hazır olan ancak içinde daha fazla kızarmadan daha fazla pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini tamamlar.
	Üst ve alt elemanlı fan: Fan ile birleştirilen elemanlar, geleneksel pişirmeye benzer bir yöntem olan daha homojen bir ısı sağlamayı amaçlamaktadır, bu nedenle ön ısıtma gereklidir. Yavaş pişirme yöntemleri gerektiren ürünler için en uygundur.		Yalnızca üst ve alt eleman: fırının ortasında bulunan tek tek parçalar için en uygun geleneksel pişirme yöntemi. fırın her zaman en sıcak olacaktır. Kızartma, meyveli kekler, ekmek vb. İçin idealdir.
	Dairesel: Fan ve etrafındaki dairesel elemanın birleşimi, sıcak hava ile pişirme yöntemi sağlar. Bu, pişirme süresi 20 dakikadan fazlaysa ön ısıtma olmaması, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken lezzet/koku aktarımı olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.		ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.
	Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.		Işık
	Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.		İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.
	Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.		Isıtma: Yemekleri ısıtmak ve hazırlanan yemekleri sıcak tutmak için bir seçenektir.
	Fırın boşluğunun 2 farklı pişirme seviyesi vardır.		Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır.
	Fırın boşluğunun 9 farklı pişirme seviyesi vardır.		Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.

-
- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | Elektronik kumanda: Fırın içindeki sıcaklığı 2-3 ° C hassasiyetle korumanıza olanak tanır. Bu, kek, sufle, puding gibi sıcaklık değişimlerine çok duyarlı yemeklerin pişirilmesine olanak tanır. |  | Eğilebilir ızgara: Isıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir ızgara kolayca çıkarılabilir. |
|  | Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar. |  | Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi. |
|  | Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir. |  | Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir. |
|  | Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir. |  | Düğme kontrolü |

Benefit (TT)

Gaz ocađı

Gaz ısı kaynağının kalıcı kontrolünü sağlar ve sıcaklık değişimi anında gerçekleşir

Termokuplörle donatıldığından, daha yüksek güvenlik sağlamak için alev söndüğünde gaz beslemesi kesilir.

Buhar Temizliği

Haznenin dibindeki girintiye su konulduğunda, artıkları yumuşatacak ve çıkarılmalarını kolaylaştıracak şekilde buhar üretilir

Haznenin dibindeki girintiye su konulduğunda, artıkları yumuşatacak ve çıkarılmalarını kolaylaştıracak şekilde buhar üretilir.

Düğme kontrolü

Basit düğmelerle kolay ve hemen anlaşılabilir zamanlayıcı ayarı

Gerçek konveksiyon

En iyi pişirme performansları havalandırmalı dairesel akışla elde edilir

Birden çok fan ve ısıtma elemanı kusursuz aerodinamik ısı akışı sağlayarak, haznenin içinde pişirmenin homojen ve daha hızlı olmasına olanak tanır.

Çok katlı pişirme

En yüksek kullanım esnekliğine olanak tanıyan birkaç pişirme katı

Çok katlı halojen ışık

Farklı katlardaki iç halojen aydınlatma kusursuz görüş olanağı sunar

Çıkarılabilir iç cam

İç kapak camları tam olarak temizlenebilmeleri için kolayca çıkarılabilir

Teđet çalışan soğutma sistemi

Teđet çalışan fan ve kapaktan ara kapamaya hava akımı ile yeni soğutma sistemi

Teleskopik raylar

Teleskopik raylar sayesinde tepsileri fırına güvenli şekilde yerleştirme ve kolay çıkarma

Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

Soğuk kapak

Herhangi bir fonksiyon sırasında dış kapak camı soğuktur, her türlü yanma riskini önler

AirFry (isteğe bağlı AIRFRY aksesuarı)

Airfry basket (isteğe bağlı aksesuar) sayesinde daha hafif ve daha lezzetli yiyecekler

BBQ (isteğe bağlı aksesuar)

İki taraflı ızgarayla doğrudan fırında mangal tarzı pişirme (isteğe bağlı BBQ aksesuarı)

Pizza taşı (isteğe bağlı aksesuar)

Yumuşak ve çıtır pizza ve mayalı ürünler için refrakter taşla pişirme (isteğe bağlı STONE aksesuarı)

Tek türbin

Fırın, dönen ısıyla pişirmeye olanak tanıyan dairesel ısıtma elemanı ile donatılan bir fana sahiptir